menu

BÄRGJI alp

VORSPEISEN
ENTREES
STARTERS

HAUPTGÄNGE
PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

DESSERTS

Melden Sie sich bitte bei Ihrem Kellner bei Fragen zu Allergenen, wir helfen Ihnen gerne weiter. Bei allen Bemühungen können wir leider nicht eine komplett kreuzkontaminationsfreie Umgebung garantieren. Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

En cas de questions concernant des allergies, veuillez-vous rendre vers notre personnel, nous seront ravis de vous aider. Nous ne pouvons pas garantir un environnement complètement libre de contamination croisée. Tous nos prix sont en Franc Suisse et TVA incluse.

Please do not hesitate to ask our service staff if you have any questions concerning the contents of our dishes or if you have any allergies. We cannot guarantee an environment free of cross contamination. All our prices are in Swiss Francs and including VAT.

vegan vegetarisch

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants auf freiwilliger Basis aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen frisch zubereiten. Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. **labelfaitmaison.ch**

GESUNDHEITS-
GASTGEBER
GRÄCHEN

NATÜRLICH GESUND

Als zertifizierter «Gesundheits-Gastgeber Grächen» legen wir Wert auf frische, regionale und ausgewogene Küche. Unsere Gerichte werden mit hochwertigen Zutaten und viel Sorgfalt zubereitet – ergänzt durch vegetarische und leichte Angebote. In entspannter Atmosphäre möchten wir Genuss, Wohlbefinden und die natürliche Erholung in den Bergen verbinden

Deklarationen

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).
Apfelmus, Eis/Sorbets/ Frappée, Pommes Frites, Chicken Nuggets

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label "Fait Maison", exceptés ceux qui ne sont pas signalés par un astérisque (*).

The dishes on this menu (apart from those marked with an asterisk *) are entirely created and cooked in our restaurant's kitchen. Everything is made from scratch or with traditional cooking products according to the criteria of the label “Fait Maison”.

Rind I Boeuf I Beef CH, AUS °
Schwein I Porc I Pork CH
Geflügel I Volaille I Poultry CH
Hirsch I Cerf I Deer CH, NZ
Wildschwein I Sanglier I Wild Boar ES, CZE, FR,DE

Alle Brote & Teige I Tous les pains et pâtes I All breads & pastries CH

° Kann mit hormonellen oder mit nicht hormonellen Leistungsförderern (z.B. Antibiotika) erzeugt worden sein.
° Peut avoir été produit avec des stimulateurs hormonaux et non-hormonaux de performance (par ex. antibiotiques)
° May have been produced with hormonal and non-hormonal (forexample antibiotics) performance enhancers

VORSPEISEN
ENTREES
STARTERS

VORSPEISE

Herbst - Quiche 19.50
Hausgemachter Vollkornteig mit Kürbis, roten Zwiebeln, Waldpilzen & Käse, dazu gemischter Salat an Kräuterdressing
Quiche avec pâte complète, courge, oignons rouges, champignons & fromage, avec une salade mêlée vinaigrette aux herbes
Quiche with wholemeal pastry, pumpkin, red onions, wild mushrooms & cheese with a mixed salad and herb dressing

Gemischter Salat 12.00
Frische saisonale Blattsalate und Gemüse mit hausgemachtem Kräuterdressing
Salade mêlée de saison avec légumes frais et vinaigrette aux herbes faite maison
Fresh seasonal leafy salads and vegetables with homemade herb dressing

Grüner Blattsalat 9.50
Knackiger Blattsalat, verfeinert mit unserem hausgemachten Kräuterdressing
Salade verte accompagnée de notre vinaigrette aux herbes faite maison
Green leaf salad served with our homemade herb dressing

Heusuppe 12.00
Cremige Heusuppe nach Bärgji-Art, serviert mit knusprigen Croutons und einem Tupf Rahm
Soupe de foin crémeuse façon Bärgji, servie avec des croûtons croustillants et une touche de crème
Creamy hay soup Bärgji-style, served with crispy croutons and a touch of cream

HAUPTGÄNGE
PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

TYPISCH WALLIS

Älpler-Penne 23.00
Herzhafte Penne mit Schinken, Kartoffeln, Gemüse und geschmolzenem Walliser Raclettekäse, verfeinert mit knusprigem Trockenspeck und Apfelmus *
Penne avec jambon, pommes de terre, légumes, fromage à raclette, chips de lard sec valaisan et compote de pommes*
Penne with ham, potatoes, vegetables, raclette cheese, Valais dry bacon chip and apple purée*

Raclette 13.50
von der Käsehandlung Jaeger aus Turtmann mit Kartoffeln und selbst eingelegtem Gemüse
de la fromagerie Jaeger à Turtmann, accompagné de pommes de terre et de légumes marinés maison
from Jaeger cheese shop in Turtmann, served with potatoes and home-pickled vegetables

Käseschnitte Bärgji 25.00
mit Weisswein, Schinken, Spiegelei und knusprigem Walliser Trockenspeckchip
avec du vin blanc, jambon, œuf au plat et une chips de lard séché du Valais croustillant
with white wine, ham, fried egg and crispy Valais dried bacon chip

Käseschnitte Apfel - Baumnuss 23.00
mit Weisswein, Apfel, Baumnuss und Spiegelei
avec du vin blanc, pomme, noix et œuf au plat
with white wine apple, walnut and fried egg

Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

TYPISCH WALLIS

Rösti Bärgji 27.00
mit Schinken, Spiegelei, Raclettekäse und Walliser Trockenspeckchip
avec jambon, œuf au plat, fromage à raclette et une chips de lard séché du Valais croustillant
with ham, fried egg, raclette cheese and crispy Valais dried bacon chip

Rösti Apfel - Baumnuss 25.00
mit Apfel, Baumnuss, Raclettkäse und Spiegelei
avec pomme, noix, fromage à raclette et œuf au plat
with apple, walnut, raclette cheese and fried egg

Tobis -Spezial Käsefondue 32.00 pro Person
Unser Hausfondue mit ausgewählter Käsemischung, begleitet von zwei raffinierten Käse-Crumbles mit Speck-Tomate und Trüffel, serviert mit Brot und Kartoffeln
Notre fondue maison préparée avec un mélange de fromages sélectionnés, accompagnée de deux raffinés crumbles au fromage aux saveurs lardons-tomates et truffe, servi avec du pain et des pommes de terre
Our house cheese fondue made with a selected cheese blend, accompanied by two refined cheese crumbles with bacon-tomato and truffle flavours, served with bread and potatoes

Walliser Teller 29.00
Eine Auswahl feinster Walliser Spezialitäten mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Trockenspeck und Hobelkäse
Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, saucisse maison, lard sec et fromage à rebibes
Valaisan plate with dried meat, raw ham, sausage, dried bacon and sliced cheese

HAUPTGÄNGE

Zartes Rindsfilet 54.00
in knuspriger Roggenbrot-Kräuterkruste, serviert mit kräftiger Demi - Glace, cremigem Risotto und herbstlichem Gemüse
Filet de boeuf dans une croûte croustillante aux herbes et pain de seigle, servi avec Demi - Glace, risotto et légumes
Beef fillet in a crispy rye bread herb crust, served with a Demi - Glace, creamy risotto and seasonal vegetables

Schweinesteak 37.00
Saftiges Schweinesteak mit hausgemachter Kräuterbutter, würziger Bärgji-Sauce, Gemüse und knusprigen Pommes Frites*
Steak de porc avec beurre aux herbes maison, sauce Bärgji, légumes et pommes frites * croustillantes
Pork steak with homemade herb butter, Bärgji sauce, vegetables and crispy french fries*

Eringer-Bratwurst 22.00
Eringer Bratwurst mit unserer beliebten Bärgji-Sauce und knusprigen Pommes Frites*
Saucisse à rôtir d'Hérens accompagnée de notre célèbre sauce Bärgji et de pommes frites* croustillantes
Hérens sausage served with our popular Bärgji sauce and crispy french fries*

Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

ERINGER HERITAGE BURGER

Eringer Heritage Burger 34.00

100 % Eringer Rindfleisch, im hausgemachten Briochebrot mit Rotweinzwiebeln, Curry-Zucchetti, geschmolzenem Raclettekäse, knusprigem Trockenspeckchip und unserer Burgersauce. Dazu servieren wir Pommes Frites*

100 % viande de bœuf d'Hérens, servie dans un pain brioché maison avec oignons au vin rouge, courgettes au curry, fromage à raclette, chips de lard croustillant et notre sauce burger. Accompagné de pommes frites*

Hérens beef, served in homemade brioche bread with red wine onions, curried zucchini, melted raclette cheese, crispy bacon chip and our burger sauce. Served with french fries*

Steckbrief: Daisy

Registrierungsnummer: CH120162636571
Geburtsdatum: 05.11.2023
Eigentümer/Züchter Information:
Williner- Kalbermatten Anton, Visp

Ascendance / Ahnentafel:
Eltern: Boss & Darling
Grosseltern: Bulldozer, Tiburon, Chorizo, Daisy

Dank der Zusammenarbeit mit Roli's Dorfmetzgerei geniessen sie einen Burger mit 100% Eringerfleisch.

Ein echtes Stück Wallis – regional, nachhaltig und voller Geschmack

Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

KINDER

Grossmutters Omelette 13.00
mit Apfelmus* und Zimtzucker
Omelette de grand-mère avec compote de pommes* et sucre à la cannelle
Grandma's omelette with apple puree* and cinnamon sugar

Gipfelstürmer 18.00
Zart gegartes Schweinsplätzli in einer feinen Gemüsesauce, serviert mit Mischgemüse und Risotto
Escalope de porc cuite dans une délicate sauce aux légumes, servie avec légumes et Risotto
Pork escalope cooked in a delicate vegetable sauce, served with vegetables and Risotto

Chicken Nuggets* mit Pommes Frites* 16.00
Nuggets* avec pommes frites*
Chicken Nuggets* with french fries*

Portion Pommes Frites* 9.50
Portion de Pommes frites*
Portion French fries*

Produkte, die nicht den Kriterien des Labels Fait Maison entsprechen, werden gekennzeichnet (*).

DESSERTS

DESSERT

Die berühmte Bärgji-Cremeschnitte gross 11.50 I klein 5.75
Knuspriger Blätterteig und luftig-feine Cremefüllung
Millefeuille, Pâte feuilletée croustillante et crème
Cream slice, crispy puff pastry with a cream filling

Toblerone-Mousse 10.50
Luftige Mousse aus echter Toblerone-Milchschokolade
Toblerone-Mousse avec chocolat au lait Toblerone
Toblerone-Mousse made with real Toblerone milk chocolate

Hausgemachter Zwetschgenkuchen 16.00
mit Volkornteig, Mandeln dazu eine Kugel Vanilleeis und Rahm
Tarte aux pruneaux avec une pâte complète, des amandes, une boule de glace à la vanille et crème chantilly
Plum tart with wholemeal pastry, almonds with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

KIDS

Wonder-Bibi* 6.00
Winnetou Eis am Stiel* 4.50

HAUSGEMACHTES EIS

Haselnuss - Schokoladen - Eis 4.00
Zwetschgen Zimt- Sorbet 4.00
Caramello Cervino: Kugel Karamellisiertes weisses Schokoladeneis aromatisiert mit Espresso der Rösterei Cervino 4.00

MÖVENPICK EIS

Aromen
Espresso Croquant – Vanilla Dream – Swiss Chocolate – Apricot-Sorbet – Raspberry & Strawberry Sorbet

Eis pro Kugel – par boule – per scoop 4.00
+ Schlagrahm – Crème chantilly – Whipped cream 1.00
+ Dark Bourbon Schokoladensauce – Sauce au chocolat – Chocolate sauce 2.50
+ Heisse Beeren 2.50

Frappé – mit Eis nach Wahl 11.00
Frappé avec glace au choix
Frappé with ice cream of your choice

COUPE

Coupe Dänemark 13.00
3 Kugeln Vanilla Dream mit Dark Bourbon Schokoladensauce und Rahm
3 boules de glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly
3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Coupe Choco Lover 13.00
2 Kugeln Swiss Chocolate, eine Kugel Raspberry & Strawberry Sorbet mit Schokoladensauce, Rahm
2 boules de Swiss Chocolate et une de sorbet Raspberry & Strawberry avec sauce au chocolat, crème chantilly
2 scoops of Swiss Chocolate, a scoop of Raspberry & Strawberry Sorbet with Chocolate Sauce, whipped cream

Coupe Baileys 15.00
2 Kugeln Espresso Croquant und eine Kugel Vanilla Dream, Baileys, Rahm
2 boules d'Espresso Croquant et une de Vanilla Dream Ice Cream, Baileys, crème chantilly
2 scoops of Espresso Croquant and one Vanilla Dream Ice Cream, Baileys, cream

Coupe Valaisanne 12.00
2 Kugeln Apricot-Sorbet mit Abricot
2 boules de sorbet à l'abricot
2 scoops of apricot sorbet with abricot

Heisse Liebe 6.50
Eine Kugel Vanilleies mit heissen Beeren und Rahm
Une boule de glace à la vanille aux baies chaudes et à la crème
A scoop of vanilla ice cream with hot berries and whipped cream

An Güete !

